

MARCO REAL

VINOS & BODEGAS

MARCO REAL GRAN VINO DE RUEDA 2020



VIÑEDO

Viña vieja en vaso de 1950 y 1969 vendimia manual. Rendimiento final de 61%, inferior al 65% admitido por DO Rueda para esta categoría.

SUELO

Tierras pardas, ricas en calcio y magnesio, de fácil laboreo y pedregosas con una buena aireación y drenaje y afloraciones calizas en las cotas más altas de las ondulaciones.

CLIMA

Propias de un clima continental. Saltos térmicos fuertes del día a la noche, inviernos fríos y largos. Primavera cortas y heladas tardías.



ELABORACIÓN

Vendimia manual, bajos rendimientos, cuidada elaboración añadiendo hielo seco en viñedo para evitar oxidaciones y fermentación en pequeños tanques de acero inoxidable con control de temperaturas. Crianza de 8 meses sobre sus lías finas

CATA

Presenta un color dorado brillante con acidez media, aromas frutales con matices herbáceos y toques tropicales.



MARIDAJE

Ideal para maridar con arroces, carnes blancas, pescados y mariscos.

GRADUACIÓN

13,5%